

Plan de menus du 28. juillet au 03. août 2025

Châtel St. Denis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Halloumi grillé sur lit d'orecchiettes estivales à l'ajvar et salade pomme-radis long au citron 13. 95	Émincé végétarien à la zurichoise, röstis et petits pois bio 13. 95	Potée de lentilles à la marocaine Pain pita et salade du marché 13. 95	Palak Paneer Curry indien aux épinards et fromage paneer, riz basmati et raïta au concombre 13. 95	Poivrons farcis Ehly et champignons de Paris, sauce tomate bio et salade du marché 13. 95	Risotto d'orge estival Fromage de montagne Gomser bio, épinards, oignons de printemps, pleurotes du panicaud grillées et salade de 13. 95
 Loaded Chili Fries Chili con carne, cheddar, sour cream, frites, verrine de guacamole et salade du marché 15. 95	Suprême de poulet grillé Salsa verte, pastèque rôtie à la feta, pignons de pin et riz Venere 15. 95	Filet d'agneau grillé Sauce Café de Paris, tagliatelles et légumes méditerranéens au four 15. 95	Émincé de bœuf à la bâloise Sauce à la bière, purée de pommes de terre et carottes bicolores 15. 95	Cabillaud MSC en croûte d'herbes Sauce au citron, gnocchis de maïs, courgettes 15. 95	Steak de porc grillé Beurre aux herbes, schupfnudeln et crumble aux tomates cerises 15. 95
 Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9. 95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9. 95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9. 95
 Saucisse au fromage Verrine de moutarde et accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu aux fines herbes 200g Jambon et Cantadou, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19. 95	Italian Burger Viande de bœuf, tomates, roquette, mozzarella, pignons de pin et accompagnements au choix 18. 95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées! 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix 19. 95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 28. juillet au 03. août 2025

Châtel St. Denis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix
 Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix